Cuisinart[MD]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

Cuisinart® Gaufrier belge avec plaque à crêpes | **Série WAF-350C**

Afin que ce service vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez toujours lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de déposer des pièces et avant de le nettoyer.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les boutons et les poignées.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure personnelle, N'IMMERGEZ PAS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL dans l'eau ou un autre liquide.
5. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou un appareil électrique qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé et réglé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant sous peine de causer des blessures personnelles, des incendies ou des chocs électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément de cuisinière au gaz ou électrique chaud, ni à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de vous en servir.
13. Pour couper le courant sans danger en tout temps, retirez la fiche de la prise murale.
14. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
15. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS À DU PERSONNEL AUTORISÉ. L'APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE PAR L'UTILISATEUR.**
16. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Assurez-vous qu'il ne touche pas les parois intérieures de l'armoire ni la porte de l'armoire lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui constitue un risque d'incendie.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

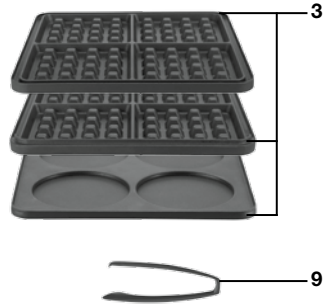
L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (l'une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Pièces et caractéristiques 3
Mise en service 3
Assemblage 4
Mode d'emploi 4
Nettoyage et entretien 4
Rangement 5
Secrets de gaufres parfaites 5
Guide de cuisson 6
Recettes 6
Garantie 16

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Boîtier** – Acier inoxydable brossé élégant avec logo Cuisinart[MD] en relief.
2. **Poignée de couvercle** – Poignée durable et facile à manier, qui reste froide au toucher.
3. **Plaques antiadhésives amovibles** – lavables au lave-vaisselle
   - Gaufre : un jeu de plaques pour quatre gaufres belges
   - Crêpes : une plaque pour quatre crêpes.
4. **Cadran de température** – offrant six degrés de brunissement.
5. **Voyants lumineux** – Le voyant rouge indique que l'appareil est sous tension et en mode de préchauffage. Le voyant vert indique que l'appareil est prêt pour la cuisson.
6. **Avertisseur sonore (non montré)** – L'avertisseur émet un signal sonore lorsque l'appareil est prêt pour la cuisson et un autre, plus tard, quand l'aliment est cuit.
7. **Rangement du cordon (non montré)** – Le cordon s'enroule à l'arrière de l'appareil. L'appareil se range debout pour économiser l'espace.
8. **Pieds en caoutchouc** – Les pieds en caoutchouc assurent la stabilité de l'appareil et ne marquent pas le comptoir.
9. **Pince** – pour faciliter le retrait des gaufres et des crêpes.
10. **Sans BPS (non montré)** – Toutes les pièces avec lesquelles les aliments viennent en contact sont exemptes de BPA.



MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels de l'appareil. Vérifiez que toutes les pièces (**énumérées ci-dessus**) sont présentes avant de disposer du matériel d'emballage. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.

Avant d'utiliser votre gaufrier Gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] la première fois, essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever la poussière qui pourrait s'être accumulée à l'entrepôt et durant le transport. Retirez tout le matériel d'emballage et de protection.

REMARQUE : Les plaques de cuisson sont revêtues d'un enduit antiadhésif spécial. Avant de les utiliser la première fois, nous vous suggérons de les vaporiser d'enduit végétal de cuisson ou de les badigeonner d'un peu d'huile végétale avec un pinceau à pâtisserie ou un essuie-tout. Vous aimerez peut-être faire cette préparation (qu'on appelle « culottage ») avant chaque utilisation.

ASSEMBLAGE

Pose des plaques de cuisson

1. Mettez l'appareil sur une surface propre et plate, à l'endroit où vous comptez vous en servir.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil en saisissant la poignée et en la soulevant vers l'arrière en un mouvement continu. Le couvercle reste ouvert à un angle de 105 degrés tant que vous ne l'abaissez pas.

3. Posez une plaque à la fois.

Plaque à gaufres : Chaque plaque est conçue pour une position précise : celle marquée INFÉRIEURE (du côté droit) va dans le boîtier, l'autre, marquée SUPÉRIEURE, va dans le couvercle.

Plaque à crêpes : La plaque à quatre empreintes va dans le boîtier.

4. Repérez les deux trous de la charnière au dos du boîtier. Inclinez l'arrière de la plaque et alignez les chevilles à l'arrière de la plaque avec les trous. Glissez les chevilles dans les trous et appuyez sur le devant de la plaque : elle s'enclenchera en position.

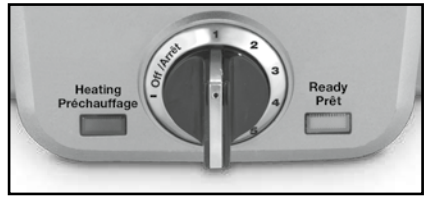
Dépose des plaques de cuisson

1. Repérez le bouton d'éjection des plaques situé sur le côté droit de l'appareil. Appuyez fermement sur le bouton : la plaque se dégagera et se soulèvera légèrement.
2. Saisissez la plaque à deux mains, glissez-la hors des trous et soulevez-la.

3. Appuyez sur l'autre bouton d'éjection pour retirer l'autre plaque de la même façon.

MODE D'EMPLOI

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard.
2. Réglez le cadran de température au degré de brunissement voulu.
3. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension et en mode de préchauffage. Faites préchauffer l'appareil, couvercle fermé. Lorsque la température de cuisson est atteinte, le voyant vert s'allume et l'avertisseur émet un signal sonore : vous pouvez alors commencer à faire cuire les gaufres ou les crêpes.



REMARQUE : Il est possible que l'appareil dégage une petite odeur ou un peu de fumée la première fois que vous l'utiliserez. Cela est normal pour les appareils qui ont un fini antiadhésif.

4. Consultez le guide à la page 7 pour obtenir les recommandations pour la cuisson des différents types d'aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une fois la cuisson terminée, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

Laissez le couvercle ouvert pour accélérer le refroidissement des plaques. Laissez l'appareil refroidir parfaitement avant de le manipuler.

Appuyez sur le bouton d'éjection des plaques pour retirer les plaques de cuisson du boîtier. Attendez qu'elles aient refroidi parfaitement (au moins 30 minutes) avant de les manipuler. Les plaques de cuisson et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets métalliques, comme des couteaux ou des fourchettes, ni de tampons à récurer pour les nettoyer, car cela risquerait d'abîmer le fini antiadhésif.

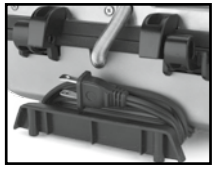
Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, essuyez-le simplement avec un chiffon doux sec. N'utilisez jamais un produit nettoyant ou un tampon abrasif.

N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.

Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un représentant du service à la clientèle autorisé.

RANGEMENT

Enroulez le cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil. Rangez l'appareil à la verticale sur sa partie arrière, panneau de commande vers le haut, pour qu'il prenne le moins d'espace possible.



SECRETS DE GAUFRES PARFAITES

- Le réglage 1 donnera les gaufres les plus pâles et le réglage 6, les plus foncées. Faites des essais pour déterminer le réglage qui vous donne les gaufres comme vous les aimez. Nous recommandons le réglage 4 ou 5 pour de belles gaufres dorées à la perfection.
- Nous recommandons de verser 1½ tasse (375 ml) comble de pâte sur la grille inférieure. Prenez garde de trop mélanger la pâte, car cela donne des gaufres denses et difficiles à mâcher.
- Pour obtenir des gaufres uniformes, versez la pâte au centre de la grille inférieure et étalez-la uniformément jusqu'aux bords; la grille doit être entièrement remplie.
- Les gaufres sont à leur meilleur frais cuites. Cependant, vous pouvez les garder au chaud dans un four à 95 °C (200 °F) jusqu'au moment de les servir. Il suffit de les mettre sur une tôle à biscuits ou encore, de les envelopper dans du papier d'aluminium. (Notez qu'elles perdent un peu de leur croustillant dans un papier d'aluminium.)
- Les gaufres peuvent être congelées. Laissez-les refroidir parfaitement avant de les mettre dans un sac à congélateur. Séparez-les avec du papier ciré pour qu'elles ne collent pas ensemble. Pour les servir, vous n'avez qu'à les réchauffer dans un grille-pain ou un four grilloir.

GUIDE DE CUISSON

ALIMENT	PLAQUE	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON
Gaufre	gaufres	1½ tasse (375 ml)	au goût	
Crêpe	crêpes	¼ tasse (60 ml)	4	2 à 3 minutes de chaque côté
Œufs au miroir	crêpes	1 gros œuf par empreinte	4	2 à 3½ minutes
Œufs brouillés	crêpes	2 gros œufs battus avec 2 c. à soupe (30 ml) de lait ou de crème pour les 4 empreintes	4	2 minutes
Bacon canadien	crêpes	1 tranche par empreinte	5	2 minutes de chaque côté
Saucisse cuite	crêpes	1 saucisse en galette par empreinte	5	2 à 3 minutes de chaque côté

RECETTES

Préparation maison pour gaufres 6
Gaufres maison 7
Gaufres au babeurre 7
Gaufres multigrains 8
Gaufres à la farine de sarrasin 8
Gaufres au citron et au gingembre 9
Gaufres sans gluten 9
Gaufres banane et noix 10
Gaufres style carrés au chocolat 10
Gaufres au sucre et à la cannelle. 11
Gaufres salées au cheddar et à la ciboulette. 11
Gaufres style shortcake aux fraises 12
Sirop d'érable aux bleuets 13
Crêpes classiques 13
Crêpes aux bleuets et à la crème sûre. 13
Crêpes multigrains 14
Sandwichs du petit-déjeuner 14

Préparation maison pour gaufres

En faisant cette préparation d'avance, vous pourrez faire cuire jusqu'à quatre gaufres à la fois quand vous le désirez. Vous n'avez qu'à utiliser la quantité désirée. Cette recette est bien meilleure pour la santé que les préparations de commerce.

Donne environ 7½ tasses (1875 ml) de préparation, soit assez pour faire 24 gaufres

- **5½ tasses (1375 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **1 tasse (250 ml) de germe de blé**
- **1 tasse (250 ml) de babeurre en poudre***
- **3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- **3 c. à soupe (45 ml) de poudre à pâte**
- **2¼ c. à thé (11 ml) de sel casher**
- **1½ c. à thé (7 ml) de bicarbonate de soude**
- **¾ c. à thé (4 ml) de crème de tartre**

1. Dans un grand bol, mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué et combiner à l'aide d'un fouet.
2. Conserver dans un récipient hermétique dans un lieu frais et sec jusqu'à six mois ou, pour une fraîcheur maximale, au réfrigérateur ou au congélateur.

* On trouve le babeurre en poudre dans la plupart des épiceries. On peut le remplacer par du lait en poudre écrémé, mais les gaufres seront moins moelleuses.

Gaufres maison

Cette recette donne deux lots de gaufres. Vous pouvez l'utiliser en plus grande quantité selon le nombre de bouches que vous avez à nourrir. Les gaufres cuites se congèlent bien et se réchauffent rapidement dans un four grille-pain.

Donne 8 gaufres.

- **2½ tasses (625 ml) de préparation maison pour gaufres (recette ci-dessus)**
- **1¾ tasse (425 ml) de babeurre**
- **1 gros œuf, légèrement battu**
- **1½ c. à soupe (7 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients et battre à l'aide d'un fouet jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.
2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
3. Verser la moitié de la pâte (environ 1½ tasse [375 ml] comble) au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte.
4. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir immédiatement les gaufres avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 206 (22 % des lipides) • glucides 32 g • protéines 9 g • lipides 5 g • gras saturés 1 g • cholestérol 30 mg • sodium 543 mg • calcium 236 mg • fibres 1 g

Gaufres au babeurre

Des gaufres fraîches faites maison rendent le petit déjeuner extra spécial. Congelez celles qui restent pour les avoir à portée de la main quand le temps presse.

Donne 12 gaufres.

- **3 tasses (750 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **3 c. à soupe (45 ml) de farine de maïs**
- **3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- **1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude**
- **¾ c. à thé (4 ml) de sel casher**
- **2½ tasses (625 ml) de babeurre**
- **3 gros œufs, légèrement battus**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- **⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. 1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs et battre à l'aide d'un fouet. Ajouter les reste des ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.
2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).
3. Verser la moitié de la pâte (environ 1½ tasse [375 ml] comble) au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 269 (47 % des lipides) • glucides 29 • protéines 7 g • lipides 14 g • gras saturés 2 g • cholestérol 50 mg • sodium 291 mg • calcium 70 mg • fibres 1 g

Gaufres multigrains

Un excellent mélange de grains entiers, d'huiles saines et de noix. Garnissez-les de fruits frais au lieu des traditionnels sirops sucrés.

Donne 12 gaufres.

- **1 tasse (250 ml) de farine de blé entier**
- **1 tasse (250 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **½ tasse (125 ml) de flocons d'avoine roulé à l'ancienne**
- **1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte**
- **¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- **½ c. à thé (2 ml) de sel casher**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue**
- **1½ tasse (375 ml) de lait végétal (ou de lait faible en gras ou écrémé)**
- **2 gros œufs, légèrement battus**
- **2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- **⅓ tasse (80 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**
- **2 c. à soupe (30 ml) d'huile de lin**
- **1 tasse (250 ml) de yogourt nature (de préférence faible en gras)**
- **½ tasse (125 ml) de pacanes ou de noix de Grenoble, finement hachées (au goût)**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter le lait, les œufs, le sirop et la vanille; battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter les huiles et le yogourt; battre seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Plier les noix si on les utilise. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.

2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).

3. Verser 1½ tasse (375 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 228 (50 % des lipides) • glucides 23 g • protéines 6 g • lipides 13 g • gras saturés 2 g • cholestérol 33 mg • sodium 187 mg • calcium 83 mg • fibres 2 g

Gaufres à la farine de sarrasin

Le sarrasin confère un goût de noisette à ces gaufres. Essayez-les avec notre sirop d'érable aux bleuets, dont vous trouverez la recette à la page 15.

Donne 16 gaufres.

- **2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **1 tasse (250 ml) de farine de sarrasin**
- **3 c. à soupe (45 ml) de farine de maïs**
- **3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- **1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude**
- **¾ c. à thé (4 ml) de sel casher**
- **3 tasses (750 ml) de babeurre**
- **3 gros œufs, légèrement battus**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- **⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter le babeurre, les œufs et la vanille; battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'huile et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.

2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).

3. Verser 1½ tasse (375 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 211 (46 % des lipides) • glucides 23 g • protéines 6 g • lipides 11 g • gras saturés 2 g • cholestérol 23 mg • sodium 221 mg • calcium 65 mg • fibres 1 g

Gaufres au citron et au gingembre

Ces gaufres sont essentiellement nos gaufres au babeurre avec quelques ingrédients en plus. Elles sont fraîches et sucrées – parfaites avec du sirop d'érable chaud.

Donne 16 gaufres.

- **3½ tasses (875 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **3 c. à soupe (45 ml) de farine de maïs**
- **3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- **1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude**
- **¾ c. à thé (4 ml) de sel casher**
- **¼ c. à thé (1 ml) de gingembre moulu**
- **1 c. à soupe (15 ml) de zeste de citron**
- **½ tasse (125 ml) de gingembre confit finement haché**
- **3 tasses (750 ml) de babeurre**
- **3 gros œufs, légèrement battus**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- **⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. Dans un grand bol, combiner les farines, le sucre, le bicarbonate de soude, le sel et le gingembre à l'aide d'un fouet. Incorporer le zeste de citron et le gingembre confit. Ajouter les ingrédients liquides et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.

2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).

3. Verser 1½ tasse (375 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 221 (43 % des lipides) • glucides 26 g • protéines 6 g • lipides 11 g • gras saturés 2 g • cholestérol 38 mg • sodium 195 mg • calcium 63 mg • fibres 1 g

Gaufres sans gluten

Tout comme nos gaufres au babeurre, gluten en moins, ces gaufres sont légères et croustillantes. Elles sont terriblement décadentes servies avec des fruits frais.

Donne 12 gaufres.

- **3½ tasses (875 ml) de farine de riz**
- **½ tasse (125 ml) de fécule de tapioca**
- **¼ tasse (60 ml) de lait en poudre**
- **¼ tasse (60 ml) de sucre granulé**
- **1 c. à soupe (45 ml) de poudre à pâte**
- **1½ c. à thé (7 ml) de sel casher**
- **2½ tasses (625 ml) de babeurre**
- **2 gros œufs, légèrement battus**
- **1 c. à soupe (45 ml) d'extrait de vanille pure**
- **½ tasse (125 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter les reste des ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.

2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).

3. Verser 1½ tasse (375 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 292 (36 % des lipides) • glucides 40 g • protéines 7 g • lipides 12 g • gras saturés 2 g • cholestérol 25 mg • sodium 409 mg • calcium 99 mg • fibres 1 g

Gaufres banane et noix

Ces gaufres classiques sont parfaites pour le brunch.

Donne 12 gaufres.

2 **tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**

2 **c. à soupe (30 ml) de sucre granulé**

1 **c. à thé (5 ml) de poudre à pâte**

½ **c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude**

½ **c. à thé (2,5 ml) de sel casher**

2 **gros œufs, légèrement battus**

⅓ **tasse (80 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1 **tasse (250 ml) de yogourt à la vanille faible en gras (ou de yogourt nature auquel on aura ajouté 1 c. à thé [5 ml] d'extrait de vanille)**

¾ **tasse (175 ml) de babeurre**

1 **tasse (250 ml) de bananes mûres, écrasées (environ 2 moyennes)**

½ **tasse (125 ml) de noix de Grenoble grillées hachées**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter les œufs et l'huile; battre jusqu'à consistance lisse. Incorporer le yogourt, puis ajouter le babeurre; battre seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Ajouter les bananes et les noix et mélanger seulement jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.

2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).

3. Verser 1½ tasse (375 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 213 (42 % des lipides) • glucides 26 g • protéines 6 g • lipides 10 g • gras saturés 1 g • cholestérol 32 mg • sodium 217 mg • calcium 73 mg • fibres 1 g

Gaufres style carrés au chocolat

Les enfants adoreront avoir du chocolat au petit-déjeuner, mais garnies de crème fouettée ou de crème glacée et de petits fruits, ces gaufres font également un délicieux dessert.

Donne 12 gaufres

2 **tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**

¾ **tasse (175 ml) de sucre granulé**

⅔ **tasse (150 ml) de poudre de cacao non sucré**

1 **c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte**

½ **c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude**

½ **c. à thé (2 ml) de sel casher**

½ **c. à thé (2 ml) de cannelle moulue**

2 **tasses (500 ml) de lait à faible teneur en gras**

2 **gros œufs, légèrement battus**

1 **c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**

¼ **tasse (½ bâtonnet ou 60 ml) de beurre non salé, fondu, légèrement refroidi**

⅔ **tasse (150 ml) de mini morceaux de chocolat mi-sucré**

½ **tasse (125 ml) de noix de Grenoble ou de pacanes, finement hachées**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs (sauf le chocolat et les noix) à l'aide d'un fouet. Ajouter les œufs, le lait et la vanille; battre jusqu'à consistance lisse. Incorporer le beurre fondu; battre jusqu'à consistance parfaitement homogène. Plier les morceaux chocolat et les noix. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.

2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).

3. Verser 1½ tasse (125 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 296 (36 % des lipides) • glucides 41 g • protéines 7 g • lipides 12 g • gras saturés 5 g • cholestérol 44 mg • sodium 248 mg • calcium 58 mg • fibres 2 g

Gaufres au sucre et à la cannelle

L'arôme de la cannelle qui embaume votre cuisine pendant la cuisson est à lui seul une bonne raison de faire cuire ces délicieuses gaufres!

Donne 12 gaufres.

3 **tasses (750 ml) de farine tout usage non blanchie**

3 **c. à soupe (45 ml) de farine de maïs**

¼ **tasse (60 ml) de cassonade dorée ou brune, bien tassée**

1 **c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude**

¾ **c. à thé (4 ml) de sel casher**

1 **c. à soupe (45 ml) de cannelle moulue**

2½ **tasses (625 ml) de babeurre**

3 **gros œufs, légèrement battus**

1 **c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**

⅔ **tasse (150 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Ajouter les reste des ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.

2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).

3. Verser 1½ tasse (375 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 274 (46 % des lipides) • glucides 30 • protéines 7 g • lipides 14 g • gras saturés 2 g • cholestérol 50 mg • sodium 286 mg • calcium 74 mg • fibres 1 g

Gaufres salées au cheddar et à la ciboulette

Ces gaufres croustillantes se servent très bien en accompagnement d'une soupe ou d'un chili, au lieu des muffins à la farine de maïs. Vous pouvez également les essayer avec des œufs au bacon pour le brunch ou le dîner.

Donne 16 gaufres.

- **3½ tasses (875 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **3 c. à soupe (45 ml) de farine de maïs jaune**
- **2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé**
- **1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude**
- **1 c. à thé (1 ml) de sel**
- **3 tasses (750 ml) de babeurre**
- **3 gros œufs, légèrement battus**
- **⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale ou de pépins de raisin**
- **¼ tasse (60 ml) de ciboulette fraîche, hachée**
- **1 tasse (250 ml) de cheddar fort râpé**

1. Dans un grand bol, combiner les farines, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel à l'aide d'un fouet. Ajouter le babeurre, les œufs et l'huile; battre seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Incorporer la ciboulette et le cheddar. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes.

2. Préchauffer l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD] au réglage désiré (un signal sonore se fera entendre lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson).

3. Verser 1½ tasse (375 ml) comble de pâte au centre de la grille inférieure et l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle. Quand le signal sonore se fait entendre, c'est que les gaufres sont prêtes. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter avec le reste de la pâte. Pour que les gaufres soient à leur meilleur, servir immédiatement avec la garniture désirée.

Valeur nutritive d'une gaufre :

Calories 243 (48 % des lipides) • glucides 24 g • protéines 7 g • lipides 13 g • gras saturés 3 g • cholestérol 45 mg • sodium 274 mg • calcium 113 mg • fibres 1 g

Gaufres style shortcake aux fraises

For a more classic presentation, use the Buttermilk Waffle recipe on page 8. If you are in the mood for a bit more of an indulgence, use the Chocolate Brownie Waffle, page 11, for those chocolate lovers.

Donne 8 portions.

- **pinte (environ 500 ml) de fraises fraîches équeutées et tranchées**
- **3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- **1 pincée de sel casher**
- **1 tasse (250 ml) de crème épaisse**
- **3 c. à soupe (45 ml) de sucre à glacer (plus une quantité pour garnir, si on le désire)**
- **1 pincée de sel casher**
- **½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pure**
- **4 gaufres cuites**

1. Dans un bol de moyenne taille, combiner les fraises, le sucre granulé et une pincée de sel. Réserver.

2. Dans un grand bol à mélanger, combiner la crème, le sucre à glacer, le sel et la vanille. Avec un batteur à main Cuisinart muni du fouet, battre jusqu'à l'obtention de pics semi-fermes. Réserver.

3. Pour servir, couper chaque gaufre en deux. Garnir de crème fouettée, puis de fraises. Verser un peu du jus des fraises accumulé au fond du bol. Saupoudrer de sucre à glacer, au goût. Pour chaque gaufre, il faudra prévoir environ ⅓ tasse (80 ml) de crème fouettée et ⅓ tasse (80 ml) de fraises.

Valeur nutritive par portion :

Calories 560 (27 % des lipides) • glucides 99 g • protéines 4 g • lipides 17 • gras saturés 9 g • cholestérol 65 mg • sodium 193 mg • calcium 47 mg • fibres 2 g

Sirop d'érable aux bleuets

Une excellente variante au sirop d'érable ordinaire – les bleuets dans le sirop donnent une délicieuse couleur à l'assiette du petit déjeuner.

Donne environ 2 tasses (500 ml) ou 1½ tasse (125 ml) si le sirop est passé au tamis.

- **1 tasse (250 ml) de sirop d'érable pur**
- **1½ tasse (375 ml) de bleuets frais**
- **1 pincée de sel casher**
- **1 pincée de zeste d'orange (facultatif)**

1. Faire chauffer tous les ingrédients dans une petite casserole à feu moyen. Apporter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter à gros bouillons pendant environ 5 minutes, pour que le mélange épaississe légèrement.

2. Passer au tamis, si on le désire, et servir.

Valeur nutritive par portion de 2 c. à soupe (30 ml) :

Calories 60 (1 % des lipides) • glucides 15 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 11 mg • calcium 21 mg • fibres 0 g

Crêpes classiques

Une excellente recette de crêpe passe-partout.

Donne environ 16 crêpes.

- **1¼ tasse (310 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé**
- **1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de sel de table**
- **2 gros œufs**
- **1 tasse (250 ml) de lait écrémé**
- **½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur**
- **2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, fondu**

1. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet. Dans un autre petit bol, battre ensemble les œufs avec le lait et la vanille.

2. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et battre seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Incorporer délicatement le beurre à l'aide d'un fouet.

3. Poser la plaque à crêpes dans l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD]. Régler la température à 4. Lorsque l'appareil est chaud, verser ¼ tasse (60 ml) de pâte dans chaque empreinte. Faire cuire pendant 2 à 2 ½ minutes de chaque côté.

4. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une crêpe :

Calories 64 (32 % des lipides) • glucides 9 g • protéines 2 g • lipides 6 g • gras saturés 1 g • cholestérol 28 mg • sodium 181 mg • calcium 74 mg • fibres 0 g

Crêpes aux bleuets et à la crème sûre

Légères et sucrées, ces crêpes sont toujours populaires.

Donne 12 crêpes.

- **1¼ tasse (310 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**
- **2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte**
- **¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- **¾ c. à thé (4 ml) de sel de table**
- **⅓ tasse (75 ml) de crème sûre**
- **¾ tasse (175 ml) de lait écrémé**
- **1 gros œuf**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- **2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, fondu et légèrement refroidi**
- **1 tasse (250 ml) de bleuets frais**

1. Dans un bol de taille moyenne, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet; réserver. Dans un autre petit bol, battre ensemble la crème sûre, le lait, les œufs et la vanille.

2. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et les battre délicatement à l'aide d'un fouet seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Plier délicatement le beurre et les bleuets.

3. Poser la plaque à crêpes dans l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD]. Régler la température à 4. Lorsque l'appareil est chaud, verser ¼ tasse (60 ml) de pâte dans chaque empreinte. Faire cuire pendant 2½ à 3 minutes de chaque côté.

4. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une crêpe :

Calories 101 (36 % des lipides) • glucides 14 g • protéines 2 g • lipides 4 g • gras saturés 2 g • cholestérol 25 mg • sodium 272 mg • calcium 76 mg • fibres 1 g

Crêpes multigrains

Les « multigrains » n'ont jamais eu si bon goût! Ces crêpes ont une texture et une saveur agréables!

Donne 12 gaufres.

- **¾ tasse (175 ml) de farine de blé entier**
- **¼ tasse (60 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **¼ tasse (60 ml) de flocons d'avoine roulé à l'ancienne**
- **2 c. à soupe (30 ml) de germe de blé**
- **1 c. à soupe (15 ml) de cassonade dorée**
- **¾ c. à thé (4 ml) de poudre à pâte**
- **¾ c. à thé (4 ml) de bicarbonate de soude**
- **½ c. à thé (2 ml) de sel casher**
- **2 gros œufs**
- **1 tasse (250 ml) de yogourt fait de lait entier**
- **2 c. à soupe (30 ml) d'huile de lin**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**

1. Dans un bol de taille moyenne, combiner tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet; réserver. Dans un autre petit bol, battre ensemble les œufs, le yogourt, l'huile et la vanille.
2. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et les battre délicatement à l'aide d'un fouet seulement jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
3. Poser la plaque à crêpes dans l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD]. Régler la température à 4. Lorsque l'appareil est chaud, verser ¼ tasse. (60 ml) de pâte dans chaque empreinte. Faire cuire pendant 2½ à 3 minutes de chaque côté.
4. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une crêpe :

Calories 80 (34 % des lipides) • glucides 11 g • protéines 2 g • lipides 3 g • gras saturés 1 g • cholestérol 3 mg • sodium 207 mg • calcium 31 mg • fibres 1 g

Sandwiches du petit-déjeuner

Grâce à la plaque à crêpes, vous obtiendrez des œufs brouillés parfaitement formés pour ce sandwich simple, mais délicieux pour le petit-déjeuner.

Donne 4 sandwichs.

- **4 tranches de bacon canadien**
- **2 gros œufs**
- **2 c. à soupe (30 ml) de crème épaisse ou de lait**
- **¼ c. à thé (1 ml) de sel casher**
- **⅛ c. à thé (0,5 ml) de poivre frais moulu**
- **¼ tasse (60 ml) de fromage râpé (cheddar, suisse, havarti ou autre)**
- **4 muffins anglais grillés**
- **beurre non salé (facultatif)**

1. Poser la plaque à crêpes dans l'appareil gaufrier belge avec plaque à crêpes de Cuisinart[MD]. Régler la température à 5. Lorsque l'appareil est chaud, placer 1 tranche de bacon dans chaque empreinte. Cuire, en position fermée, pendant environ 2 minutes de chaque côté. Retirer et réserver.
2. Pendant que le bacon cuit, battre les œufs, la crème, le sel et le poivre dans une tasse à mesurer les liquides, à l'aide d'un fouet. Lorsque le bacon est cuit, verser le mélange d'œufs également entre les quatre empreintes de la plaque. Cuire, en position fermée, pendant 1½ à 2 minutes. Saupoudrer le fromage également entre les œufs. Fermer et chauffer pendant 30 secondes pour que le fromage fonde.
3. Si désiré, beurrer les muffins anglais. Placer le bacon, puis l'œuf sur quatre moitiés de muffins grillé. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'un sandwich :

Calories 263 (34 % des lipides) • glucides 26 g • protéines 16 g • lipides 10 g • gras saturés 5 g • cholestérol 126 mg • sodium 751 mg • calcium 84 mg • fibres 3 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
Série WAF-350C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Cuisinart[MD]

Robots culinaires

Centrifugeuses

Cafetières

Batteries de cuisine

Outils et gadgets

Cuisinart[MC] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2013 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

13CC145945

IB-12015-CAN

Marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.